

ダイショ栽培暦

記号：■元肥施用・耕耘・畝立て・マルチ ○定植 — 生育 ▲蔓切 ◎収穫 ~ 貯蔵・販売
 施肥：基肥に堆肥2~4kg/m² 蛎殻石灰40g/m² ヨウリン40g/m² 化成（ロング）40g/m²

栽培型 \ 月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地マルチ地這い栽培	~				■元肥	○定植	—	—	—	—	▲◎	~
	~				■	○	—	—	—	—	▲◎	~

ポイント：地這い放任が可能。
 収穫後は速やかに水洗・乾燥し、籾殻内で保温（15℃程度）貯蔵する。

時期	作業の種類	技術の内容	技術上の注意事項
	元肥施用	堆肥、石灰、ようりん 緩効性肥料	定植との期間が2週間以上あれば生石灰、 間隔が狭ければセルカ（蛎殻）や粒状炭酸 苦土石灰を使用する 肥料については、前作の肥料分が残ってい るようであれば無肥料でよい。
	畝立て・マルチ	畝間120cm	マルチは除草の手間を省くため全面とする
	定植	株間40cm	柵を作らず放任地這いとする場合は、株間 を50cmにする
	柵作り	畝間に設置	2畝に1本、50~100cmの高さに柵 を設ける。畝間にポールを打ちマイカ線等 を張って両畝から蔓を誘引する。誘引は単 に伸びた蔓を絡ませればよい 排水のよい砂地の場合病害はほとんど発生 しないので収穫まで放任する
	収穫	時期	南方系なので低温には弱く、霜が降りる前 に収穫を終える（山城平坦地で11月中旬、 山間地では11月10日頃）。収穫が遅れて低 温にあえば腐敗する。
		水洗・乾燥	収穫後速やかに水洗・乾燥する 乾燥が遅 れると水気がある部分から黴びて腐敗する
	貯蔵	温度	籾殻内で保温（15℃程度）貯蔵し収穫後2 週間位から随時販売する。水滴を付けない ことと保温が秘訣。

ダイショの取り扱いについて

平成23年12月2日

	ダイショ	その他のヤマノイモ
特長	熱帯(東南アジア)原産 … 寒さに弱い アクが強いものがある。	中国原産(※自然薯は日本原産)
アク抜き	皮をむいて、酢水にさらす。	同左
保存方法(イモ丸ごと)	15℃以上(新聞紙に包んで温かい場所など)	新聞紙に包んで冷暗所
保存方法(切ったイモ)	※ 冷蔵庫(野菜室)で保存しない。 ① 皮をむいてアクぬきをし、短冊切り、またはすりおろして、冷凍保存 ----- (参考)すりおろしたときは、薄くのばして冷凍すると必要な分だけ折って使えるので便利。自然解凍でよい。	① 切り口をラップでくるみ冷蔵庫(野菜室) ① 皮をむいてアクぬきをし、短冊切り、またはすりおろして、冷凍保存
食べ方	① 生食(すりおろして、とろろ) ② 生食(短冊切り) … サクサクした歯ごたえ ③ みそ汁の具 … すりおろして醤油をまぜたものや短冊に切ったものをみそ汁に入れる ④ お好み焼き、唐揚げのつなぎ … すりおろして、タネにまぜる。ふんわりと仕上がる。 ⑤ 煮物(角切り) … ホクホクした歯ごたえ	同左 同左 同左 同左 同左
(味の特長)	粘りがとても強い。こってりとして甘味有り	